



2020 Barolo DOCG Palás

Michele Chiarlo

Il Barolo di Chiarlo per tutti i giorni

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

| | |
|-----------------------------|--------------------|
| Paese d'origine: | IT |
| Regione: | Piemonte |
| Sottoregione: | Barolo |
| Produttore: | Michele Chiarlo |
| Valutazioni: | Score 18.5/20 |
| Vinificazione: | 24 Mesi in Fulmine |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 14.0 % |
| Varietà d'uva: | 100% Nebbiolo |
| Numero di articolo: | 1266020 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG Palás

Michele Chiarlo

| | |
|-----------------------------|---|
| Origine: | IT |
| Valutazioni: | Score 18.5/20 |
| Varietà d'uva: | 100% Nebbiolo |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | 24 Mesi in Fulmine |
| Gradazione alcolica: | 14.0 % |
| Servizio: | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato. |